Largo Consumo

Mensile

Data 10-2014
Pagina 134/36
Foglio 1 / 3

Verso un futuro di qualità e trasparenza

Anche se ancora c'è parecchia gente che preferisce l'idea del pesce pescato, l'acquacoltura registra numeri importanti e risulta essere sempre più sostenibile.

di **Carlo Sala**

Approfondimenti:
http://tinyurl.com/LCAcquacoltura

«Oggi il 35% dei prodotti ittici presenti sui nostri mercati è allevato. Si tratta soprattutto di salmoni, trote, branzini e orate». Il dato emerso al convegno AcquaMed – per bocca di **Renato Malandra** del **Presidio Veterinario del Mercato Ittico di Milano** – attesta una buona crescita dell'acquacoltura in Italia, tanto che – ha sottolineato **Paolo Bray** di Friend of the sea (Ong per la tutela dell'ambiente marino) – «nell'acquacoltura di branzini e orate il nostro Paese risulta il primo, in Europa, quanto a minore impatto ambientale». In Europa, secondo la commissione di Bruxelles, l'acquacoltura rappresenta quasi il 20% della produzione di pesce; il settore dà lavoro a circa 70.000 persone, per una produzione complessiva rimasta sostanzialmente invariata dal 2000, a fronte di una produzione mondiale cresciuta di quasi il 7% all'anno.

La **Fao** prevede che nel prossimo decennio l'allevamento di pesci, crostacei e alghe cresca del 33% (pari a 79 milioni di tonnellate di cibo in più), facendo sì che dal 2018 il consumo di pesci d'allevamento superi quello di pesci catturati; nel 2021 il consumo di pesce dovrebbe arrivare a 19,6 kg pro capite (il 16% in più rispetto al 2009-2011) e il 52% di questo consumo sarà garantito, stima ancora la Fao, da prodotti ittici di allevamento.

L'ecosostenibilità dello sfruttamento delle risorse naturali è di primaria importanza per un Paese ampiamente legato al mare come l'Italia, e ha importanti ricadute – su qualsiasi mercato, non solo su quello nazionale – in termini sia di accessibilità del consumatore a prodotti ittici, sia di garanzia di qualità del prodotto e di tutela della salute dell'acquirente. Come ha spiegato ancora Malandra, «è importante essere consapevoli che la conservazione delle risorse naturali e la valorizzazione di determinati equilibri sono comunque indispensabili all'acquacoltura, visto che il mangime è costituito principalmente da farina di pesce.

> **"La Fao prevede che l'allevamento di pesci e crostacei crescerà del 33%"**

Il prodotto di allevamento presenta sicuramente lati positivi sotto diversi punti di vista, primo fra tutti la continua disponibilità del prodotto a prezzi accessibili che di fatto ha rappresentato il principale contributo all'incremento del consumo di pesce pro capite in Italia. Le prospettive future dell'acquacoltura devono indirizzarsi su un percorso qualitativo e di trasparenza.

È il consumatore che esige, oltre alla sicurezza sanitaria, la qualità e l'autenticità del prodotto che consuma. L'acquacoltura è in grado di fornire queste garanzie. È indispensabile perfezionare le tecnologie di allevamento per ridurre al minimo l'impatto ambientale, inoltre migliorare la qualità dei mangimi e le condizioni di allevamento significa prevenire le malattie infettive e il conseguente utilizzo di disinfettanti e antibiotici».

Molto allevati lungo il delta del Po (da Venezia a Ravenna) sono i molluschi, fa presente **Alfredo Maestri**. Il **Consorzio dei pescatori di Goro** (**Copego**), del cui ufficio vendite è responsabile, infatti, «raggruppa 600 pescatori che operano in concessione demaniale, provvedendo all'allevamento di vongole veraci e cozze e alla caccia in acque aperte delle altre specie di conchiglie, secondo i quantitativi e le scadenze indicate per legge dalla Direzione Pesca del Ministero dell'Agricoltura». Di fatto nullo l'impatto ambientale del Consorzio, perché «le vongole veraci filtrano l'acqua marina, noi le seminiamo e basta», l'offerta di prodotti d'allevamento è «quotidiana e a costi inferiori rispetto ai prodotti cacciati in acque aperte», e sono semmai i pescatori consorziati a dovere fare i conti «con le condizioni climatiche prodotte da altri lungo tutto il corso del Po».

In effetti, la legge italiana prescrive che il pesce non contenga più di 0,5 milligrammi di mercurio per kg e il rispetto di tale limite è più agevole per pesci d'allevamento che per pesci selvatici allo stato brado. Tanto che il pesce d'allevamento è consigliato, soprattutto per donne in gravidanza, da **Valentina Tepedino**, della **Società italiana di Medicina veterinaria preventiva**: «È più sicuro, perché l'acqua in cui è allevato è controllata regolarmente».

Nel comprensorio del delta dell'Adige, che include l'isola di Albarello, opera il consorzio **AL.ME.CA**. «Fondato nel 1996, raggruppa una quarantina di società agricole e di cooperative che – riferisce la vicepresidente **Alessandra Siviero** – allevano vongole veraci, nelle lagune di Caleri e Marinetta, e, in mare, cozze. Sottoposti a verifiche regolari dal 2006 e certificati ISO 14001», i prodotti di allevamento sono "tracciabili" e vengono "distribuiti in tutta Italia" con un ottimo riscontro sul mercato.

«La percentuale di consumatori, soprattutto per le vongole, è altissima». All'origine dell'apprezzamento per il consorzio, Siviero vede «il disciplinare di produzione applicato al sistema di

Codice abbonamento: 109850

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

raccolta, alle modalità di trattamento del prodotto a bordo delle imbarcazioni, alle fasi di trasporto, depurazione e confezionamento, al fine di acquisire un marchio di qualità legato alle produzioni locali».

Sul versante tirrenico, laguna di Orbetello (Toscana), **Coopam** «è una delle sigle storiche, dal 1975, tanto da essere nota anche se non ha mai fatto pubblicità. Spigole e orate la produzione d'allevamento. Le aziende associate – spiega il vicepresidente **Marco Gilmozzi** – si avvalgono dell'acqua temperata che sgorga dal sottosuolo e che già 2.000 anni fa era utilizzata dagli antichi romani per il pesce e di una collocazione vicina a numerosi parchi naturali». Promettenti le prospettive: «Gli italiani consumano oltre 100.000 tonnellate di spigole e orate ma solo 17.000 sono prodotte in Italia. L'ecosostenibilità è certificata da Friend of the sea e dal riconoscimento Iso che stanno conseguendo quasi tutte le aziende associate», anche in virtù dell'utilizzo di materie di prima scelta come mangime per le specie allevate. «Utilizziamo solo mangimi certificati Ogm-free, farina e olio di pesce proveniente dal Sudamerica, quindi della migliore qualità, e nulla che sia ottenuto dal recupero di prodotti».

Tra i 7 soci che hanno dato vita alla **Fattoria del Pesce**, certificata da Friend of the Sea e specializzata nell'allevamento di trote, **Maurizio Grinspan** osserva che «la certificazione di sostenibilità ambientale è richiesta soprattutto, anzi direi che è indispensabile, dalla grande distribuzione, sia in Italia sia all'estero (mercato con il quale lavoriamo maggiormente), mentre da parte del consumatore l'attenzione è minore».

Svolta nelle «acque già utilizzate nel XV secolo, all'interno del Parco del Ticino, e la cui qualità e impiego oggi ci è stato certificato da Friend of the sea», l'attività di allevamento trote della Fattoria fa i conti con uno scarso amore per la trota sul mercato italiano. «Si tratta di un pesce di buona qualità organolettica, scientificamente provata, ma negli anni, soprattutto con l'avvento di branzino, orata e salmone dall'estero, è apparso sempre più una scelta di convenienza anziché di qualità, tanto che la produzione oggi è il 60% di quella degli anni Novanta».

Che la trota sia "un pesce di nicchia" lo conferma anche **Walter Brisinello**, responsabile per la qualità e per la ricerca e sviluppo di **Friultrota**, «l'azienda leader in Italia per questa specie ittica». Attiva tanto nell'allevamento della trota, a Villanova di San Daniele, quanto nella trasformazione (attività quest'ultima svolta anche per branzini e orate provenienti dalla Grecia e sardine dal Nord Europa), l'azienda friulana vede peraltro nella scarsa conoscenza della trota lavorata da parte del consumatore italiano un'opportunità ben più che un limite: «Non abbiamo neanche bisogno di rivolgerci ai mercati esteri, perché quello nazionale è ancora ampiamente da esplorare.

> **"La certificazione è richiesta soprattutto dalla grande distribuzione"**

E il fatturato è in continua crescita». Per garantire l'ecosostenibilità della produzione, Friultrota pratica «un allevamento a bassa intensità: a fronte di una media di 25 kg di trote per metro cubo d'acqua, noi siamo a 10 kg per metro cubo, con un impatto ambientale quindi trascurabile».

«Da 20 kg per metro cubo a massimo 40 in funzione del ricambio delle acque (che devono essere 20 al giorno dove l'allevamento arriva ai 40 kg)» è la densità di allevamento delle trote praticata dai 25 allevatori in cooperativa e dai 45 allevatori associati di **Astro**, l'associazione degli allevatori trentini di trote in procinto di divenire consorzio di tutela con certificazione Igp per trota e salmerino. Certificati Friend of the sea le confezioni a marchio **Astro** (accanto c'è anche il marchio di origine trentina) attraverso cui l'associazione commercializza quanto alleva e lavora, gli stabilimenti (una settantina) sono sottoposti «a controlli delle acque sia in entrata sia in uscita, operati dalla **Fondazione Mac di San Michele**». In espansione l'attività di allevamento – «insieme alla Fondazione Mac stiamo valutando di produrre carpione e pesce persico alpino» – l'alimentazione soggiace a quella che il direttore **Diego Coller** chiama "formula astro": «Gli alimenti sono tutti Ogm-free e con basso contenuto di grassi (21-24%); utilizziamo farina e olio di pesce, farina di pollo certificata (di recente consentita dalla Ue), frumento e cereali. Le nostre trote crescono in acque fredde, per la maggior parte dell'anno con temperature fino a 10 gradi, in 18-24 mesi, quindi impiega- ▶

Ad AcquaMed si guarda al futuro

Passaggio dalle baie riparate al mare aperto, con adozione di materiali congrui a tale passaggio, introduzione di nuovi sistemi di alimentazione in allevamento. Il futuro dell'acquacoltura delineato al convegno AcquaMed passa per questi snodi. Gabbie semi-sommerse con ormeggio verticale la chiave d'accesso all'allevamento in mare aperto, come illustrato da **Darko Lisac** di **Rafa Med** sulla scorta dell'esperienza della Croazia nel settore, l'impiego di polimeri al posto del nylon per realizzare le reti consente alle gabbie di operare anche in contesti più difficili di quelli a ridosso delle coste: molto resistenti (anche all'abrasione e al taglio), hanno un'elasticità analoga al nylon e consentono le trame fitte occorrenti per fare della gabbia uno spazio chiuso. Dal punto di vista del consumatore, nel quale **Renato Malandra** del Presidio Veterinario del **Mercato ittico di Milano** coglie ancora – come evidenziato al convegno milanese – una certa diffidenza per il prodotto d'allevamento rispetto a quello selvatico pescato, l'innovazione essenziale riguarda l'alimentazione delle specie allevate. Una risposta sia all'ansia di genuinità da parte del consumatore sia alla sostenibilità dei costi da parte degli operatori di acquacoltura viene dal maggiore impiego delle microalghe rispetto ai mangimi tradizionali – (farina e olio di pesce anzitutto), come illustrato da **Silvio Mangini** di **Archimede Ricerche**. Accanto alle microalghe come mangime per allevamento ci sono poi le farine di origine vegetale piuttosto che ittica. Mentre infatti da un lato l'evoluzione delle tecnologie di trasformazione e packaging – ha sottolineato **Elena Orban** del **Centro di Ricerca Alimenti e Nutrizione** – ha portato a sviluppare una gamma di nuovi prodotti trasformati (hamburger, panini, fastfish) a base di prodotto allevato, dall'altro la sostenibilità e redditività di tale offerta risente – ha aggiunto la stessa Orban – delle forti oscillazioni della disponibilità di oli e farine di pesce sul mercato, con conseguenti ripercussioni sui costi operativi degli allevatori e sui prezzi alla vendita.

ACQUACOLTURA: LE PRINCIPALI SPECIE ALLEVATE

Salmone, Mitilli, Branzino, Orata, Rombo chiodato, Ombrina boccadoro, Sogliola atlantica, Riccioia indopacifica, Mazzancolle tropicali, Trota iridea, Salmerino, Anguilla, Storione, Carpa, Persicospigola, Pangasio, Tilappia

Fonte: elaborazione dell'autore — Largo Consumo

Codice abbonamento: 109850

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

no un tempo più lungo della media di 12-13 mesi ma hanno anche un più alto contenuto di Omega3». Italia del Nord e del Centro e Austria i mercati di sbocco, Astro commercializza la propria produzione sia attraverso la gdo sia attraverso grossisti, anche a mense e operatori della ristorazione.

Al Nord alleva pesce anche il gruppo dei fratelli Rossi, **Eredi Rossi Silvio**, che da ormai vent'anni ha rilevato anche la bergamasca **Salmontrutta**, espandendo il proprio raggio d'azione dal centro Italia e assicurando per le proprie trote forniture di acque fresche da sorgenti alpine nelle aree di Brescia, Bergamo e Udine.

«Negli allevamenti Rossi – si legge sul sito aziendale – le caratteristiche di purezza, di temperatura e di ossigenazione sono tali da costituire l'ambiente ideale per la trota. Grandi portate di acqua pura in zone climatiche tra le più differenti garantiscono sempre ottime condizioni ambientali a diversa temperatura, che condizionano il ritmo di accrescimento del pesce, favoriscono una qualità elevata del prodotto e permettono di ottenere tutte le pezzature in ogni stagione dell'anno. Allevata nel pieno rispetto della natura, la trota del gruppo Rossi raggiunge così una qualità analoga a quella della trota libera in acqua di torrente». Partita dall'allevamento di avanotti, l'azienda originaria dalla Marche sta peraltro espandendo i propri allevamenti anche ad altri pesci, fuori dai confini nazionali: orate e branzini in Grecia, salmoni in Norvegia e gamberi in Thailandia.

Particolarmente delicato, per le convenzioni internazionali che proteggono la specie (tra queste la Convention on International Trades of Endangered Species), è l'allevamento di storioni, da cui si ricava caviale. Proprio in virtù della rarità della specie, **Stefano Marturano** – responsabile produzione, ricerca e sviluppo dell'**Azienda Agricola Pisani Dossi** – afferma che «produrre in forma massiva centinaia di migliaia di soggetti destinati all'acquacoltura riteniamo sia già una misura di salvaguardia dell'ambiente.

L'attività di storionicoltura delle specie storione siberiano, storione russo, storione bianco e storione sterleto – spiega – viene svolta partendo dalla riproduzione indotta e dal successivo allevamento degli animali ottenuti. L'azienda fornisce anche uova embrionate e novellame da semina ad altri impianti un po' in tutto il mondo e dal 2008 siamo in grado anche di produrre caviale raggiungendo il completamento del ciclo zootecnico: riproduzione, allevamento, trasformazione e vendita. Non disponiamo di specie autoctone altrimenti potremmo volentieri sostenere programmi di ripopolamento come già abbiamo fatto per specie come la trota lacustre, la trota marmorata e il luccio».

> **Grandi portate di acqua pura garantiscono ottime condizioni ambientali**

Attiva in un'area, non distante da Milano, dedita all'agricoltura, l'azienda «utilizza acqua estratta da pozzi che viene rilasciata, dopo il percorso attraverso le vasche di produzione e una successiva filtrazione e sedimentazione, nei canali irrigui dell'area. Costantemente monitorata dai tecnici del settore veterinario dell'Asl, impiega come mangime prodotti che provengono da aziende leader del settore e sono a base di farine di pesce e vegetale. E commercializza storione fresco, storione affumicato, caviale, molto apprezzati da parte dei consumatori».

Nel dettaglio, Marturano sottolinea che «lo storione è un pesce estremamente poco conosciuto ai più, se non per essere la fonte del ben noto caviale, ma quando consumato viene apprezzato per la delicatezza delle carni e l'assenza di squame e lische. Il caviale prodotto dagli storioni di allevamento è ottimo per ammissione di molti esperti dei Paesi storicamente produttori, russi soprattutto. Le uova, provenienti da animali selezionati, vengono trattate secondo rigorose procedure di lavorazione nel massimo dell'igiene».

Sullo storione, come spiega il direttore generale **Lelio Mondella**, si focalizza anche **Agroittica Lombarda**. «Su una superficie di circa 60 ettari, di cui circa 40 utilizzati per l'allevamento, le specie di storione allevate sono: lo storione bianco, la specie principale famosa per la sua carne bianca e prelibata, poi lo storione siberiano, lo storione russo, noto come ossietra, e lo storione ladano, noto come beluga. Inoltre Agroittica è comproprietaria di un sito di allevamento a Cassolnovo, la Storione Ticino, dove oltre allo storione russo vengono allevati anche lo storione cobice e lo storione stellato, noto come sevruga». A fronte di consumi di caviale di «50 tonnellate l'anno nel mondo e 2, in lieve crescita, in Italia», Agroittica vanta «una produzione di circa 25 tonnellate annue di caviale, che ne fanno l'allevamento più importante al mondo per volumi e varietà» e per il 2014 prevede di «esportare 4,5 tonnellate in Russia» accanto alla fornitura di varie linee aeree. Certificata da Friend of the Sea, l'ecosostenibilità passa per l'utilizzo di «mangimi commerciali approvati e monitorati dal sistema interno di controllo qualità e di vasche in ghiaia naturale (substrato del tutto analogo a quello preferito dagli storioni) in cui vivono piccoli invertebrati, l'alimento naturale degli storioni».

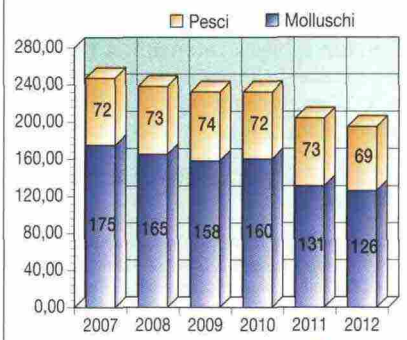
Non pratica direttamente acquacoltura, ma «si occupa della lavorazione dei molluschi e della loro distribuzione, soprattutto nella gdo», **Effelle Pesca** a Goro in provincia di Ferrara. Anche prodotti di allevamento tra quelli lavorati dall'azienda; «la lavorazione avviene su una superficie di oltre 1.000 metri quadri – spiega il direttore vendite **Raoul Constantini** – attraverso un moderno depuratore alimentato da acqua di mare. E un laboratorio di analisi biologiche interne e laboratori esterni accreditati provvedono ai controlli di qualità. Cooperative e aziende qualificate e di nostra fiducia» il bacino da cui provengono i prodotti lavorati, a quegli stessi prodotti Effelle Pesca garantisce certificazione ISO 9001 e 22005 e altre certificazioni e inoltre la tracciabilità. ■

ACQUACOLTURA: PRO E CONTRO DELLE SPECIE IN ALLEVAMENTO PER IL CONSUMATORE

Pro	Contro
Disponibilità	Contenuto in lipidi
Convenienza	Sapore e consistenza delle carni
Conservabilità	Carattere standardizzato del prodotto
Controlli	Destinazione a diffusione su vasta scala del prodotto

Fonte: elaborazione dell'autore — Largo Consumo

L'EVOLUZIONE DELLA PRODUZIONE ALLEVATA DI PESCI E MOLLUSCHI IN ITALIA: 2007-2012 (mgl di tonnellate)



Fonte: elaborazione Ismea su dati Api — Largo Consumo

Codice abbonamento: 109850

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.